



CAP Cuisine

Objectif de la formation :

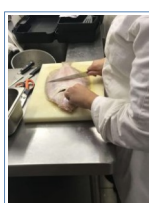
Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire sous l'autorité d'un responsable.

- Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.
- Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.
- Il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.



La formation :

Diplôme d'insertion professionnelle, le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels des métiers. C'est un diplôme de niveau 3, qui se prépare sur 2 ans en cycle normal, avec des enseignements généraux (français, maths...), des enseignements professionnels et des périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sur 14 semaines. (Certification SST)

Qualités requises :	Matière	2 nd e CAP	1 ^{er} e CAP	
	<ul style="list-style-type: none"> • Être organisé, soigneux. • Aimer le travail en équipe. • Être dynamique, actif. • Être vigilant sur l'hygiène. 	Français – Histoire Géographie – Education civique	2	2
Mathématiques – Sciences physiques		1,5	1,5	
Langue vivante		1,5	1,5	
Prévention Sécurité et Environnement (PSE)		1,5	1	
Enseignement professionnel Co-intervention en mathématiques et français Réalisation d'un chef d'œuvre		17,5	18	
Arts appliqués		1	1	
Education Physique et Sportive		2,5	2,5	
Consolidation, accompagnement personnalisé et au choix d'orientation.		3,5	3,5	
Total			31	31

Et après :

Poursuites d'études possibles	Vie active
MC Cuisinier en desserts de restaurant MC Employé traiteur MC Sommellerie Bac pro Cuisine BP Arts de la cuisine	